

Schweinchen-Donuts

Das Rezept von den Schweinchen-Donuts ist perfekt geeignet um seine Liebsten mit einem süßen Glücksbringer in das nächste Jahr zu schicken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 l Öl (zum Frittieren)

Für den Teig

300 g Mehl (W700)
130 ml Milch (lauwarm)
1 Stk. Ei (Zimmertemperatur)
5 g Trockengerm
50 g Butter
20 g Zucker
5 g Salz
5 g Vanillezucker

Für den Guss

2 Stk. Eiweiß
250 g Staubzucker (gesiebt)
2 cl Rum
Nach Belieben Lebensmittelfarbe (pink)

Für die Dekoration

Nach Belieben Fondant (Für die Ohren und Nase)
Nach Belieben Zuckerperlen (für die Augen)

Nach Belieben schwarze Lebensmittelfarbe (Für die Pupillen)

Zubereitung

1. Für die Schweinchen-Donuts als erstes den Germteig zubereiten. Dafür das Mehl, Germ, Zucker, Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
2. Dann die Butter in der Milch schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Danach das Ei in dem Butter-Milch-Gemisch verschlagen.
4. Nun die Masse zu dem Mehl-Gemisch geben und vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.
5. Jetzt den Teig mit den Händen einige Minuten weiter kneten, bis er geschmeidig ist.
6. Diesen jetzt in eine Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 60 Minuten rasten lassen.
7. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auswalzen und mit einem runden Gegenstand (Ø ca. 7 cm) Kreise ausstechen.
8. Anschließend mit einem kleineren Ausstecher (Ø ca. 2,5 cm) das typische Donut-Loch ausstechen.
9. Die fertigen Rohlinge nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen.

10. Derweil das Frittiefett in einem Topf auf ca. 160-170 ° C erhitzen. Wer in Besitz einer Fritteuse ist, kann diese natürlich verwenden.
11. Als nächstes die Rohlinge (am besten immer nur 2-3 Stück) langsam ins heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten goldbraun frittieren (nur einmal wenden).
12. Dann die fertigen Donuts auf etwas Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
13. Für den Guss die 2 Eiweiße vorerst mit ca. der Hälfte des Staubzuckers aufschlagen, bis die Masse dick-cremig wird. Dann den restlichen Staubzucker nach und nach unterrühren.
14. Jetzt den Rum und ein wenig pinke Lebensmittelfarbe (hier wurden Gelfarben verwendet) hinzufügen. Am besten tastet man sich bis zur gewünschten Farbe nach und nach heran.
15. Danach eine Seite des Donuts in den Guss tauchen und gut abtropfen lassen.
16. Diese hinterher auf Backpapier ablegen.
17. In der Zwischenzeit zügig die Dekoration vorbereiten. Dazu aus dem Fondant Nase und Ohren modellieren. Wer keinen pinken Fondant hat, kann auch weißen Fondant mit pinker Lebensmittelfarbe einfärben. Dabei empfiehlt es sich jedoch ein paar Handschuhe zu tragen.
18. Danach die fertigen Dekorations-Stücke noch auf den noch feuchten Donuts anbringen. Für die Augen wurden hier ein Paar kleine Zucker-Herzen verwendet und für die Pupillen ein Tupfer schwarze Lebensmittelfarbe. Wer sich die Arbeit ersparen möchte, kann auch zu fertigen Zucker-Augen greifen. Die Schweinchen-Donuts bis zum Servieren trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 15 Stück.

Tipp

Die Schweinchen-Donuts leicht gekühlt lagern, dann halten sie sich länger frisch. Wer sich Arbeit ersparen möchte, kann auch auf eine fertige Punsch-Glasur zurückgreifen.